

ブラックバスとブルーギルを材料とした へしこ製作について

Notes on a traditional dish in Fukui Pref., *heshiko*, made from black bass and bluegill

保科 英人*
港 真里奈*

I. はじめに

特定外来生物であるオオクチバス（ブラックバスの1種）とブルーギルの福井県内における分布拡大の状況に関しては、保科&山内（2006）と、保科ら（2008）で述べた。2つの論文では、県内に約 800 個弱あるとされるため池のうち、約 250 個について、両外来魚が生息しているか否かのデータをまとめた。その結果、約 1 / 4 の池に、オオクチバスないしはブルーギルの少なくともどちらかが生息していることが明らかになった。1 / 4 とは決して小さくない数値である。また、平成 21 年には、コクチバスが、福井県内の九頭竜湖で新たに見つかっており、コクチバスは、福井県内に生息する外来魚の1つとして、行政資料内で正式にカウントされるようになった（福井県安全環境部自然環境課, 2009）。コクチバスの県内からの初記録は、外来生物法施行後も、ブラックバス類の拡散が収まっていないことを意味する。

本稿では、ブラックバスやブルーギルが生態系へもたらす被害についてはあらためて述べない。これらの外来魚については、「駆除すべきか否か」を議論する段階はとうに過ぎ、「どのようにすれば、効率よく駆除できるか」を論じる時であると考えている。そのような考えをふまえて 2007 年 12 月に福井大学生協で行ったのが、外来魚バーガーの試験販売である（保科ら, 2008）。購入者には好評であったが、一つの難点は、ハンバーガーは賞味期限が短く、作り置きが困難なことである。

そこで、筆者らが思いついたのが、福井の伝統保存食であるサバの「へしこ」である。へしこは、漬け物の一種なので、材料がある時に大量に作り置きすることができ、賞味期限も長い。本研究では、サバへしこの製法を参考にしながら、オオクチバスおよびブルーギルを用いたへしこを試作してみることにした。

キーワード: ブラックバス, ブルーギル, 外来魚, へしこ, 福井県

* Hideto Hoshina, *Marina Minato

(Department of Regional Environment, Faculty of Education & Regional Studies, Fukui University, Fukui City, 910-8507 Japan)

II. 方法

本研究では、以下の手順にしたがって、へしこを製作した。

1. 外来魚を開き、内臓を取り除き綺麗に洗う。
2. 下ごしらえした外来魚の全体が白くなる程度の塩をふり、魚と魚の間に隙間ができないように、樽にまんべんなく並べる。塩は多めのほうが失敗しにくい。
虫等が入らないようにして、約2週間寝かせる。寝かせる場所は、冷暗所・風通しの良い場所である。本研究では、福井大学産学官連携本部の外にある物置スペースを使用した。
3. みりん・しょうゆ・調理酒を使用してへしこにかける調味料を作る。調味料は、みりん：しょうゆ：調理酒＝7：5：5の割合で混合した物を使用した。
4. 本漬けをするために樽にビニール袋を入れ、その底に糠をひく。作った調味料にくぐらせた外来魚を、糠のうえにまんべんなく並べる。この時、魚と魚が重なる部分には糠をまぶす。その上に赤唐辛子をふりかけ、糠をひき、調味料を適量ふりかける。この工程を外来魚がなくなるまで繰り返す。最後は外来魚が見えなくなるまで糠をひき、残りの調味料をかける。
ビニール袋を閉じ、重石をのせ、試食するまで福井大学産学官連携本部の外にある物置スペースで保存する。本来のへしこを作る際と同様に数ヶ月以上漬ける。

そして、実際に製作した外来魚へしこを、学生や地域の人々に試食して貰い、本稿末尾に掲載したアンケートに答えて貰った。

III. 結果

実際に試食して、アンケートに答えて貰うためのへしこに、量的制限があったので、アンケート回答者は20名しか確保できなかった。厳密な分析をするには、母数が少なすぎることは明白なので、アンケートの15個の問いのうち、いくつかに限って、その結果を示す。括弧内の数値は、その回答を選んだ人数である。なお、回答がなかった項目もあるので、合計人数が20ではないものもある。

(アンケート調査の結果の一部)

Q4 ブラックバスのへしこの味について

おいしい(0) ややおいしい(3) 普通(3) ややまずい(10) まずい(4)

Q5 本来のへしこと、ブラックバスのへしことの違いについて

同じ(0) だいたい同じ(1) やや違う(6) 違う(8) わからない(2)

Q7 ブルーギルのへしこの味について

おいしい(3) ややおいしい(5) 普通(4) ややまずい(3) まずい(4)

Q 8 本来のへしこと、ブルーギルのへしことの違いについて

同じ (0) だいたい同じ (6) やや違う (7) 違う (2) わからない (2)

Q 12 ブラックバスとブルーギルのへしこは、どちらがおいしいか

ブラックバス (1) ブルーギル (15) 同じ (3)

まず、ブラックバスとブルーギルのへしこの味に対する評価を比較すると、ブラックバスの「おいしい」「ややおいしい」という回答が、15 %であるのに対して、ブルーギルの方は、42 % と、より肯定的な評価をしている。また、直接、ブラックバスとブルーギルのどちらがおいしいか、という問いに対しては、ほとんどがブルーギルと答えていた。また、ブラックバス、ブルーギル両者とも、本来のへしことは違うと、半分以上の回答者が認識していた。

IV. 考察

結果で述べた、「ブラックバスとブルーギルのへしこを比べると、ブルーギルの方がおいしい」という回答結果は、そのまま鵜呑みにはできない。まず、へしこ製作に使った魚が、ブルーギルの方がより新鮮であった事実がある。また、使用したブルーギルのサイズがブラックバスよりも、小さかったため、調味料の味付けが良く効いていた可能性があるからである。「ブルーギルの方が、ブラックバスよりへしこに向いている」との結論は、本研究だけでは言えない。

一方、本来のへしこと、ブラックバスおよびブルーギルのへしこが、異なるものであるとの認識は、重要なポイントである。ブラックバスおよびブルーギルは、サバと比較すると、油分が少ない淡泊な魚肉である。サバへしこに近い食感を持つ外来魚へしこの製作を目指すことは無理があり、むしろ、異なる味であることを、売りにした方がよいだろう。

仮に、外来魚へしこを商品化するとすれば、いくつかのハードルをクリアしなければならない。第一に、味の向上が必要である。しかし、誰もがレシピ通りに作ることができるハンバーガーと異なり、漬け物は、完全マニュアル化には困難な点がある。へしこは、どのような環境で漬けるかで、完成品の味が大きく異なる。どうしても、数値や文章では表すことができない経験やカンと言った要素があるからだ。まずは、へしこ製作技術の向上が必須である。第二に、材料となる外来魚の確保である。県内のとある漁協に協力を打診したが、前向きな解答は得られなかった。現在のところ、県内では、外来魚の大量の魚肉を安定的に確保することはできない。

以上をふまえると、まずは、県内のため池で行われる外来魚駆除事業等で得られる魚肉を確保し、それをへしこにして、環境教育の材料として扱うことが、現実的プランであると思われる。筆者らの究極の目的は、外来魚の駆除であり、永続的な資源利用ではない。外来魚を原料としたハンバーガーやへしこは、あくまで、駆除促進のための一方策であることを、あらためて確認しておきたい。商業ベースに乗せることは一つの目先の目標ではあるが、それは、外来魚の完全駆除のための手段にすぎないのである。

VI. 参考文献

- 福井県安全環境部自然環境課, 2009. だれでもどこでもふくい自然再生ガイドブック. 福井県. 74 pp.
- 保科英人&山内愛香, 2006. 福井県内のため池におけるブラックバスとブルーギルの分布に関する知見. 福井市自然史博物館研究報告, (53): 101-116.
- 保科英人&中本新之助&松田智子, 2008. 福井県内のブラックバスおよびブルーギルの分布に関する追加知見について. 日本海地域の自然と環境, (15): 13-16.

VII. 付属資料

<アンケート用紙>

- Q1. あなたの年代を教えてください.
20代 30代 40代 50代 60代 70代
- Q2. 本来（さば等の魚）のへしこを食べたことはありますか？
はい いいえ
- Q3. 本来のへしこは好きですか？
すき・まあまあ好き・ふつう・やや嫌い・嫌い
- Q4. 実際に食べてみて、ブラックバスのへしこの味はどうですか？
おいしい・ややおいしい・ふつう・ややまずい・まずい
- Q5. Q2で「はい」と答えた方にお聞きします。ブラックバスのへしこの味は、本来のへしこと比べてどうですか？
同じ・だいたい同じ・やや違う・違う・わからない
- Q6. Q5で「やや違う」「違う」と答えた方にお聞きします。何が本来のへしこと違いましたか？
- Q7. ブルーギルのへしこの味はどうですか？
おいしい・ややおいしい・ふつう・ややまずい・まずい
- Q8. Q2で「はい」と答えた方にお聞きします。ブルーギルのへしこの味は、本来のへしこと比べてどうですか？
同じ・だいたい同じ・やや違う・違う・わからない
- Q9. Q8で「違う」と答えた方にお聞きします。何が本来のへしこと違いましたか？
- Q10. ブラックバスのへしことブルーギルのへしこの味を比べてどうですか？
同じ・だいたい同じ・やや違う・違う
- Q11. Q10で「やや違う」「違う」と答えた方にお聞きします。何が違いましたか？

Q12. ブラックバスとブルーギルのへしこはどちらが美味しかったですか？
ブラックバス・ブルーギル・同じ

Q13. 外来魚のへしこが売られていた場合、購入しようと思いますか？
はい ・ いいえ

Q14. Q13 で「はい」と答えた方にお聞きします．購入できると思う値段は、1 匹あたり（20～30 cm 程度と仮定）いくらぐらいですか？
1 匹 円

Q15. その他の意見がございましたら、お書き下さい．